

**Présentation de l'emballage à oxygène réduit (ROP)
OAR 333-150-0000, 3-502.11 et 12**

**Aucun plan ARMPC ni
dérégation requis**

**Sous vide, cuisson/
refroidissement,
Emballage sous vide
maintenu sous scellé
< 48 heures, si :**

1. Le produit est emballé par ROP avant ou après la cuisson, le refroidissement ou le réchauffage
2. Le produit étiqueté avec l'heure et la date placées sur un sac sous vide
3. Le produit est retiré du sac dans les 48 heures suivant sa fermeture
4. Le produit est conservé à une température égale ou inférieure à 41 °F
5. Si le produit est conservé hors du sac pendant plus de 48 heures, les règles de datation s'appliquent

**Le poisson n'est pas inclus
dans cette exemption**

*(Inspecteurs, voir
Directive n° 02-12)*

**Approbation par le comté
du plan ARMPC requise**

**Sous vide ou
cuisson/refroidissement
maintenu sous scellé pendant
72 heures**

Si l'exploitant dispose d'une **surveillance électronique** continue de ses unités de réfrigération et qu'il satisfait à toutes les autres exigences du règlement, sinon une dérogation de l'OHA est requise

--OU--

**Emballage sous vide
conservé pendant 14 jours à
41 °F ou moins**

1. Bœuf, porc et volaille crus
2. Légumes crus (il est recommandé de briser le sceau lors de la décongélation)
3. Poisson cru qui est CONGELÉ avant, pendant et après l'ensachage (il faut briser le sceau lors de la décongélation)

--OU--

**Emballage sous vide maintenu
en état de congélation**

Le bœuf, le porc, la volaille, le poisson et les légumes crus qui sont maintenus en état de congélation peuvent être conservés indéfiniment à l'état congelé

**Dérégation de l'État
requis**

**Sous vide,
cuisson/refroidissement
maintenu sous scellé
pendant 72 heures**

Si l'exploitant n'a PAS de surveillance électronique continue de ses unités de réfrigération ou s'il veut déroger aux exigences de la règle.

--OU--

Emballage sous vide

Tous les autres **produits cuits** maintenus sous scellé pendant > 48 heures

*Voir OAR 333-150-0000,
Chapitre 3-502.12 et Fiches
d'information de l'OHA n° 2,
3 et 4 pour de plus amples
informations.*